

業務用

圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-IG18		修理メモ
※お客様	お名前		
	ご住所		
※お買い上げ日	※販売店名・住所		
年 月 日			
保証期間	お買い上げ日より		
本体1年			

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。

2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。

(イ)使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。

(ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。

(ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。

(ニ)車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。

(ホ)本書のご提示がない場合。

(ヘ)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。

(ト)消耗品などの交換。

3. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯するため PSCマーク・SGマーク取得

PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

対人賠償責任保険付
製品安全協会

SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-IG 型 ㉔㉕㉖

業務用

圧力IH炊飯ジャー

極め炊き®

型名 NP-IG18 型 1.8Lサイズ
取扱説明書

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
設置方法	5
各部のなまえと扱い方	6
おいしく炊いて おいしく保温	8
時刻の合わせ方	9
報知音の種類と切りかえ方	9

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	10
いろいろなご飯を炊く	14
保温	15
タイマー予約炊飯	16
あったか再加熱	18

お手入れ

お手入れ	19
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	24
こんな表示をしたとき	27
こんなときは	27
部品の交換・購入について	28
アフターサービス	28
お客様ご相談窓口	28
仕様	29
保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠ 警告	死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
⚠ 注意	軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

⚠ 警告

圧力炊飯を安全にするために 炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

⊘

取扱説明書に記載の炊飯・保温以外の用途に使わない

蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

!

圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・うるおい二重内ぶた・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中で外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

⊘	改造はしない。また、修理技術者以外の人には分解したり修理をしない	火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
⊘	蒸気口に手や顔を近づけない	やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。
⊘	ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない	感電・けがをすることがあります。
⊘	水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない	ショート・感電の恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⊘	してはいけない「禁止」内容です。
!	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警告

⊘

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。

コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

吸気口・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚡

アースを確実に取りつける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの取り付けは、販売店にご相談ください。

!

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

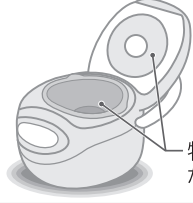
異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

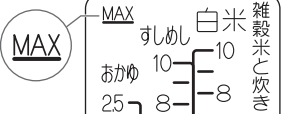
〈異常・故障例〉

- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

安全上のご注意 つづき

⚠ 注 意	
 使用中や使用直後は、高温部に触れない また外ぶたを開けるときの 蒸気、ご飯をほぐすときには 手がなべなどに当たらない ように注意する やけどの原因になります。  特に内ぶたセット・ なべなどの金属部 本体を持ち運ぶときは、 プッシュボタンに触れない 外ぶたが開いて、けが・やけどを することがあります。  プッシュボタン	
 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電・変形の原因になります。 専用なべ以外は使用しない なべが過熱したり、異常動作の原因になります。 壁や家具の近くで使わない。キッチン収納棚 などで使うときは、中に蒸気がこもらないように する 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用 しない 火災の原因になります。	本体を持ち運ぶときは、本体が傾かないようにする 内容物によってはこぼれる場合があります。 アルミシート・電気カーペットの上で使用しない アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。 荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは 使わない スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・ やけどの原因になります。荷重強度は20kg以上のものを お使いください。
 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。	
 お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。 差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに 必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く 感電・ショートして発火することがあります。	心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製 品のご使用にあたって医師とよくご相談ください 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることが あります。

お願い	
磁気に弱いものを近づけない テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れが あります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、 記憶が消える恐れがあります。	水をかけたり水分を含んだものの上に置かない 感電・故障の原因になります。
本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない 本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。	直射日光が当たる所で使わない 変色の恐れがあります。
なべの3分の2(なべに表示 しているMAXの線)以上に 水を入れて炊飯しない  MAX MAX すしめし 白米 雑穀米 おかゆ 10 10 8 25 8 8	IHクッキングヒーターの上で使わない 故障の原因になります。
なべに傷をつけたり変形させない うまく炊けない原因になります。	他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない 蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。
本体内側やなべにご飯粒や米粒などの異物がついた まま使用しない うまく炊けない原因になります。	吸気口・排気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・ ビニール袋・アルミシートなどの上)で使用しない 故障の原因になります。
空だきをしない 故障の原因になります。	本体や本体のまわりは、清潔にして使用する 機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてあり ますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。 また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

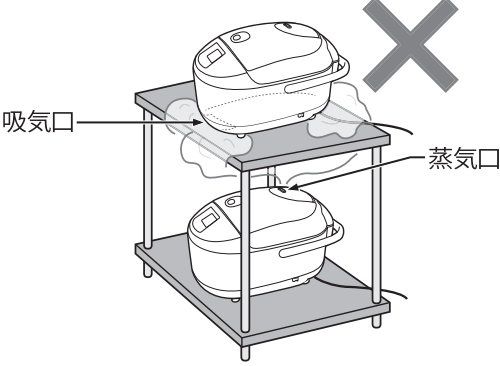
設置方法

1 電源

- 必ず交流100Vにつないでください。
- タコ足配線はしないでください。
- 電気工事はすべて電気設備技術基準に準じて行って
ください。
- 万一の漏電事故の安全確保のために、漏電遮断器の
設置が必要です。使用する電源回路に漏電遮断器が
ない場合は、必ず取りつけてください。(法令で規定)
なお主幹に漏電遮断器を設けてある場合は、新たに
設置する必要はありません。

設置場所について

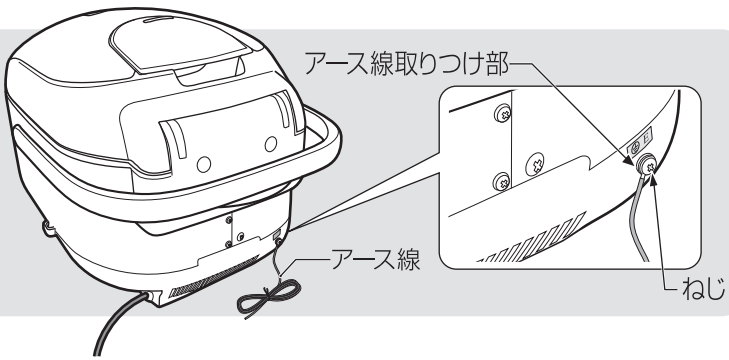
吸気口から油煙や蒸気が吸引されるような場所には
設置しないでください。
特に上下2段で設置する場合は、下段の製品から出る
蒸気を上段の製品が吸引しないようにしてください。
(故障の原因になります。)



2 アースをつなぐ

本体への取り付け方

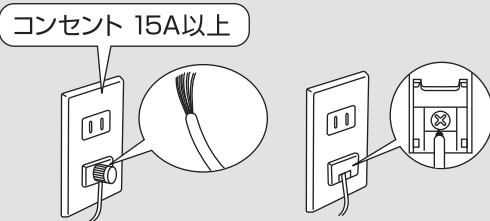
- 本体後方部のアース線取り付け部
(⚡表示部分)のねじで、必ず取り
つけてください。
- 取り付けにはドライバーなどを
ご使用ください。



アースの接続方法

コンセントにアース端子がある場合

アース線の先端の被覆を取りはずし、アース端子に確実に固定します。



コンセントにアース端子がない場合

- D種接地工事(第3種接地工事)が必要です。販売店または電気工事店にご相談ください。
- アース工事は電気工事士の有資格者が行うように法令で定められています。

ガス管や水道管、電話や避雷針のアース線および漏電遮断器を入れた他の製品のアース線には絶対に
接続しないでください。(法令などで禁止されています。)

次の場合は、アース工事(電気工事士の有資格者がD種接地工事をする)をするよう法律で義務付けられています。

湿気の多い場所

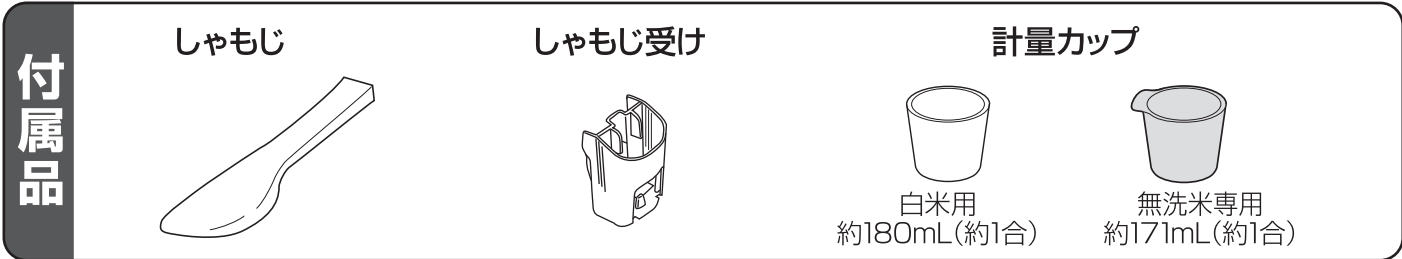
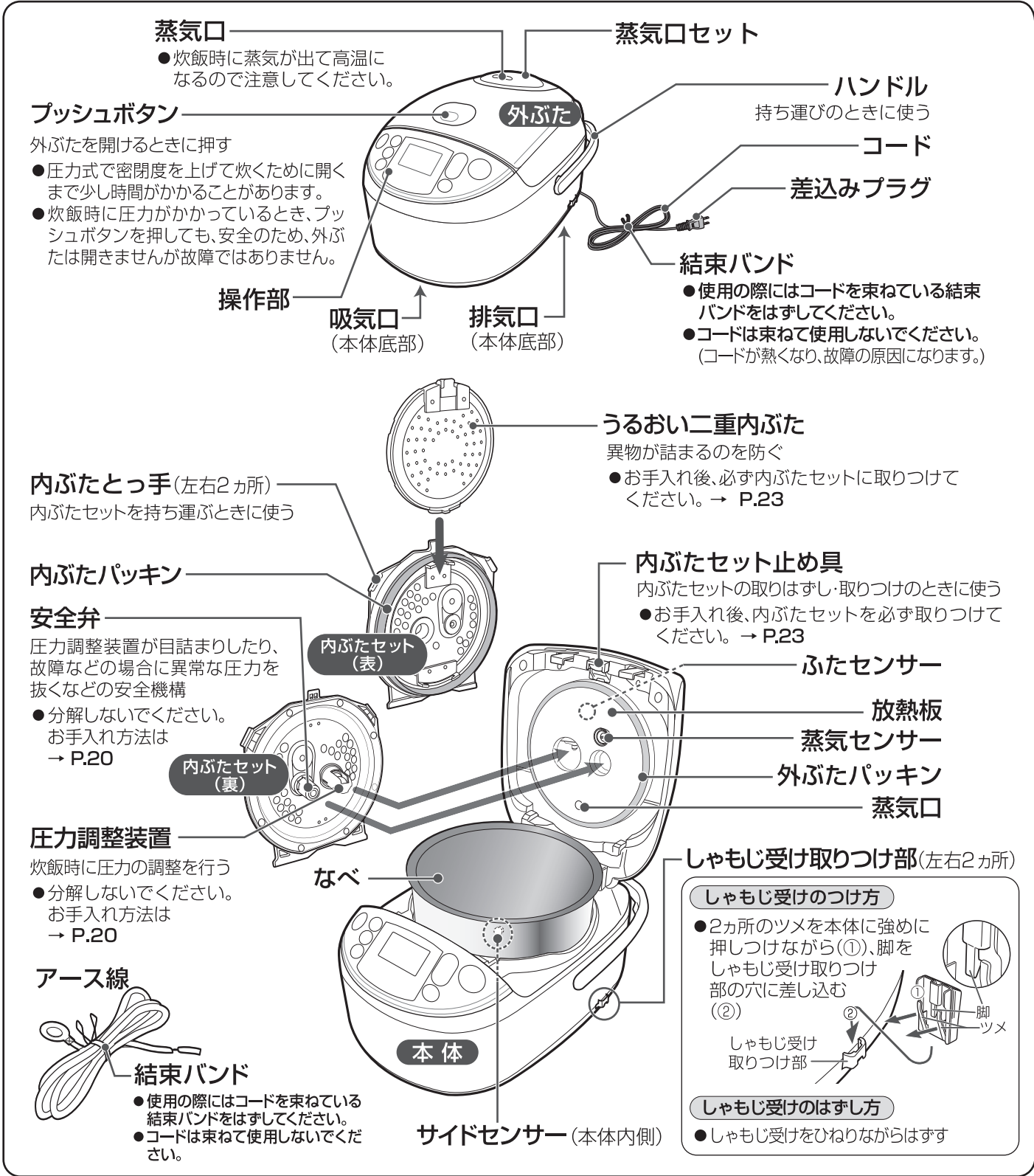
飲食店の厨房・土間・コンクリート床、酒・しょうゆ
などの醸造・貯蔵庫など

水気のある場所 (漏電遮断器も取りつける)

鮮魚店・青果店の作業場で水を扱う所・水滴の飛び散る所・
地下室など結露の起きやすい所

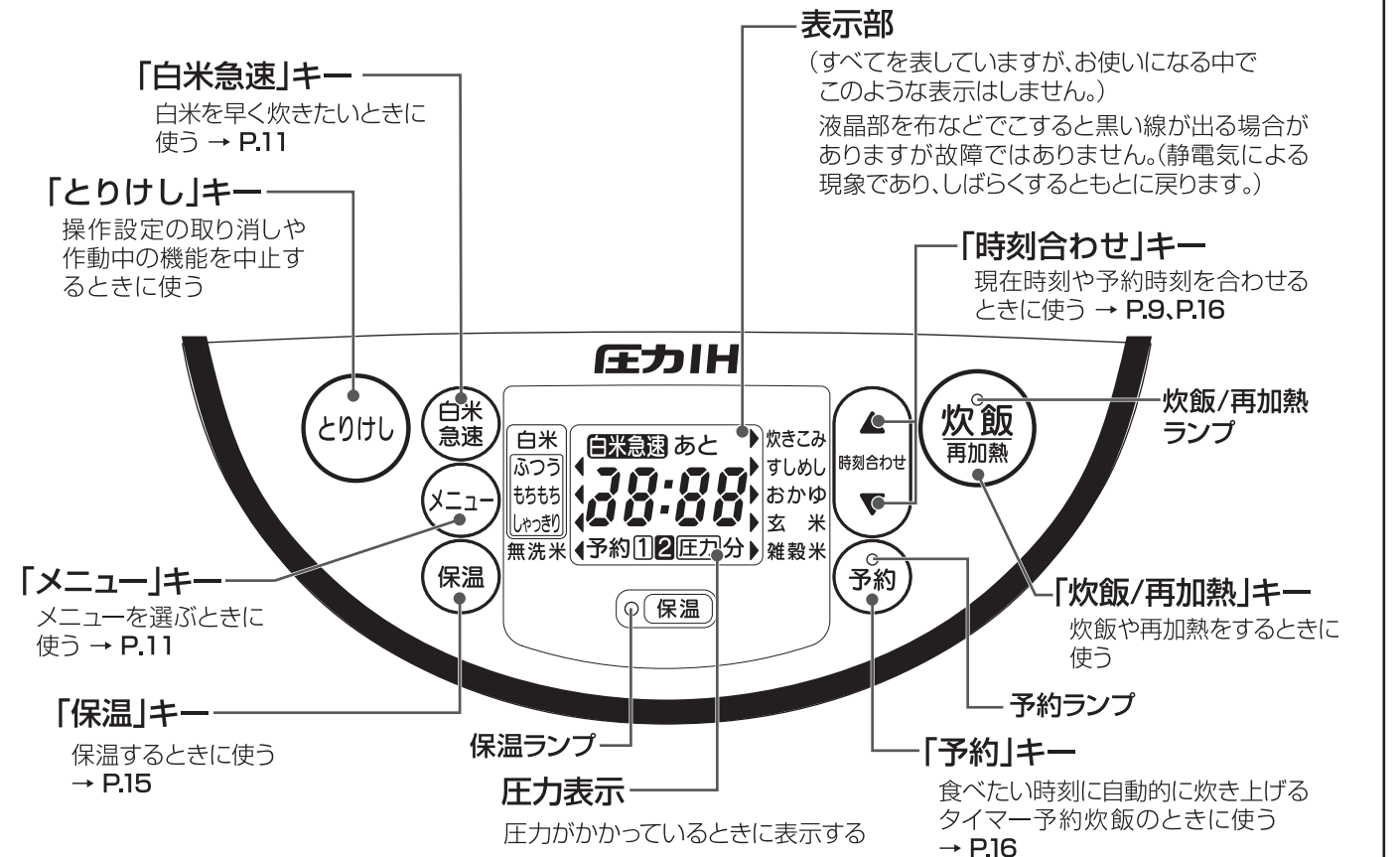
設置場所の変更やご転居の際には、必ず再度アース線の取り付けを行ってください。

各部のなまえと扱い方



操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の(●、—)は、目の不自由な方へ配慮したものです。



なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉

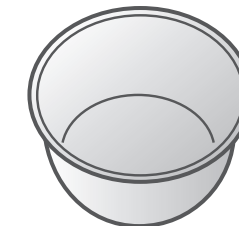
- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうきなど)

〈お手入れのとき〉

- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない



お知らせ

なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。

- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。 → P.28

おいしく炊いて おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

- ①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ②洗う…手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2～4セット繰り返す
- ③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①～③を10分以内で行えるようにする)



注意! 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め※

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のため、「もちもち」メニューで炊いてください。

●アルカリ度の強い水を使わない

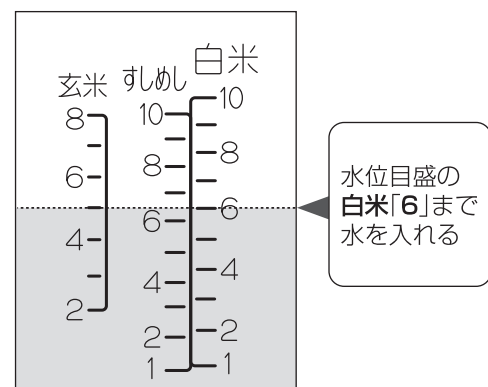
アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにごはんをほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。そのままにしておくとうどんが、かたまりたり、べたついたり、焦げたりします。

- ご飯をほぐし忘れているときは、ほぐし忘れブザーになります。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

白米・無洗米とも6カップのとき



水位目盛の
白米「6」まで
水を入れる

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

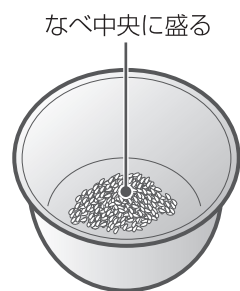
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存すると、いやなにおいの原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 12時間以上
- ご飯のつぎだし
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆ、炊きこみなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

●少量のご飯はなべ中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。



時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時計は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

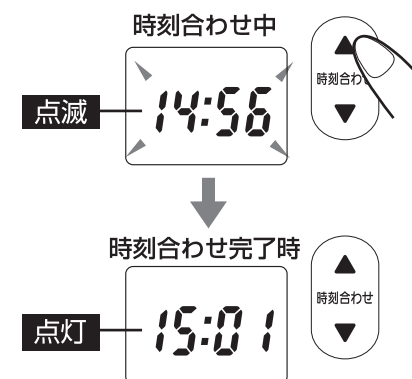
2 「時刻合わせ」キーの▲または▼を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅します。

- ▲キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
- ▼キー：1分単位で戻る

3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



- 時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
- 時刻がずれていると、予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知音の種類と切りかえ方

この製品にはお知らせメロディー機能がついています。

炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知の種類とタイミング

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません

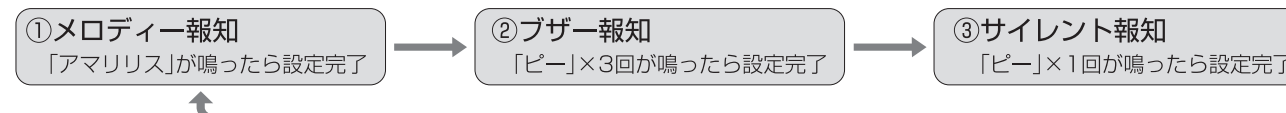
切りかえ方

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 予約を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

報知の切りかわりと設定完了音 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



- 再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

ご飯の炊き方

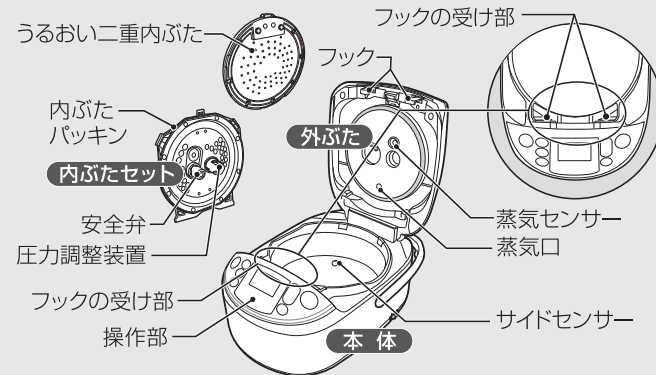
基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米 ふつう」に設定されています。
- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.19～P.23

1 炊飯まえに確認する

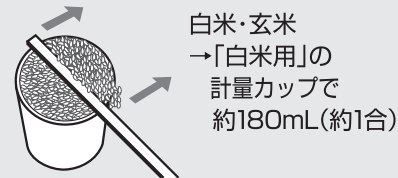
右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。
→P.20

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が出たり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。

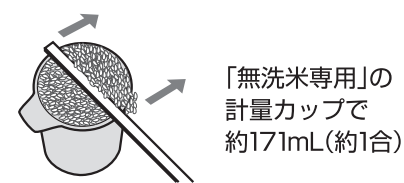


2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。



無洗米を炊く場合



3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.8「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.14
米を平らにならします。

- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2～3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内部・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

- 圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

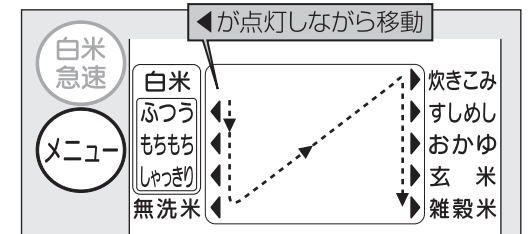
5 差込みプラグを差し込む

6 メニューを選ぶ

メニューを押す

「メニュー」キーを押すごとに、表示部の「◀」の位置が、「ふつう」→「もちもち」→「しゃっきり」→「無洗米」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「玄米」→「雑穀米」の順に点灯しながら移動します。

- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「ふつう」に戻ると止まります。
- 「白米(ふつう・もちもち・しゃっきり)」「無洗米」「玄米」「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
- 「白米急速」は「メニュー」キーでは選択できません。「白米急速」キーを押してください。



白米急速を選ぶときは

白米急速を押す

「白米急速」キーを押すと、表示部に「白米急速」が表示されます。

- 「白米急速」は白米のみ炊くことができます。炊きこみご飯や無洗米にはお使いにならないでください。
- 「白米急速」で炊飯するとご飯が少しかために炊き上がります。
- 「白米急速」をタイマー予約炊飯することはできません。
- 「白米急速」を使用したあとは、そのまえにお使いになったメニュー設定に戻ります。
- 「白米急速」選択中に「メニュー」キーまたは「とりけし」キーを押すとメニュー選択に戻ります。



炊きこみご飯を炊くときは

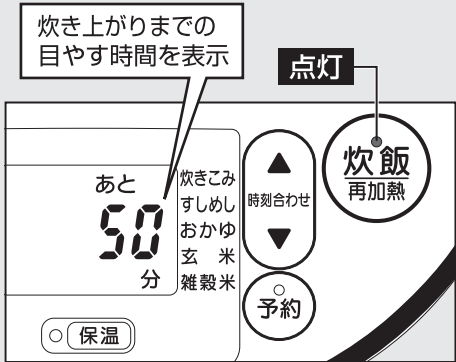
- 「炊きこみ」メニューを選んで炊飯してください。
- 無洗米をお使いになる場合でも、「炊きこみ」メニューを選んでください。
- 「白米急速」での炊飯はしないでください。
- 保温はしないでください。(におい・変色の原因になります。)
- 炊きこみご飯の具の量は、米の質量の30～50%が目です。米や具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 炊きこみご飯の具は混ぜないで米の上にのせてください。(早切れ・炊きむらの原因)
- 炊きこみご飯はすぐに炊飯してください。タイマー予約炊飯はしないでください。(調味料が沈殿してうまく炊けない原因になります。)

ご飯の炊き方 っづき

7 炊飯 再加熱 を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。
表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- 外ぶた閉め忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
- 保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.18
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの(▲)または(▼)を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。



- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

お願い

- 蒸気が出ていないことや「圧力」の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。
- 炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
 - 「圧力」の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
 - 圧力をかけているメニューでは、圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため外ぶたを開けないでください。

お知らせ

- おかゆを「おかゆ」メニュー以外で炊飯するとふきこぼれる恐れがありますので、ご注意ください。「おかゆ」は記憶メニューではありません。おかゆを炊飯するときは毎回「おかゆ」メニューに設定してください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。

連続炊飯について

- 炊き上がったあとでもすぐに炊飯できます。
- 2回目以降の炊飯は、1回目より炊き上がりまでの時間が少し長くなる場合があります。
- 毎回必ずなべ・本体内側・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットのお手入れをしてください。→P.19

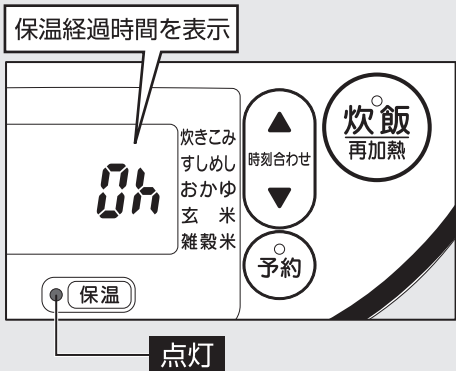
8 炊き上がりのメロディー (ブザー) が鳴り、保温に切りかわったら すぐにご飯をほぐす

蒸気が出ていないことや「圧力」の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
- ご飯ほぐし忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。また、外ぶた閉め忘れ・ご飯ほぐし忘れ報知音はサイレントに切りかえることができます。→P.9



9 使用後は とりけし を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	時 間
白米	ふ つ う	●	約50分～57分
	も ち も ち	●	約58分～1時間4分
	しゃっきり	●	約49分～56分
無	洗 米	●	約51分～58分
炊 き こ み		●	約1時間9分～1時間15分
す し め し			約56分～1時間7分
お か ゆ			約1時間～1時間13分
玄 米		●	約1時間12分～1時間19分
雑 穀 米		●	約1時間4分～1時間10分
白 米 急 速		●	約21分～32分

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 「炊きこみ」は、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。

ご飯の炊き方

いろいろなご飯を炊く

- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
- 無洗米をお使いの場合はP.10「無洗米を炊く場合」参照

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量 (カップ数)	特長・アドバイス
白米 ふつう	白米	白米 ふつう	白米	1～10	●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
白米 もちもち		白米 もちもち			●「ふつう」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
白米 しゃっきり		白米 しゃっきり			●「ふつう」に比べ、粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
無洗米	無洗米	無洗米	白米	1～10	●無洗米を炊くときに選びます。
炊きこみ	白米	炊きこみ	白米	2～6	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「炊きこみ」メニューを選んでください。
	無洗米				
すしめし	白米	すしめし	すしめし	1～10	●無洗米をお使いになる場合でも、「すしめし」メニューを選んでください。
	無洗米				
おかゆ	白米	おかゆ	おかゆ	0.5～2.5	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ● 青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 ●玄米は炊けません。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選んでください。
	無洗米				
玄米	玄米	玄米	玄米	2～8	●白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
雑穀米	雑穀米・白米	雑穀米	白米	2～6	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「雑穀米」メニューを選んでください。
	雑穀米・無洗米				
白米急速	白米	白米急速	白米	1～10	●白米を早く炊きたいときに選びます。 少しかために炊き上がります。 ●無洗米はお使いにならないでください。

メニューキーに設定されているメニューは、

保温

保温時間

下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

白米(ふつう・もちもち・しゃっきり)・無洗米・すしめし・玄米・雑穀米・白米急速	炊きこみ・おかゆ	ご飯の温度が低いとき
12時間まで	×	×

●各メニューで、表の時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。

●「×」のメニューは「0h」から点滅します。保温しないでください。

再保温のしかた

保温を取り消したあと、再度保温をする場合

保温を押す

保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

- ご飯やなべの温度が低いときは保温経過時間が点滅します。

保温しているご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。

- 炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後「ピピッ」×2回ブザーが鳴ります。ご飯の余分な水分を逃がしご飯のべたつきを防ぐため、炊き上がり直後に外ぶたを開けご飯をほぐしてください。
- 保温中外ぶたが開いたままの場合、約5分後「ピピッ」×2回およびその後3分おきに3回ブザーが鳴ります。ご飯の温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。ただし、このようなお知らせが不要な場合、報知音をサイレントに切りかえることができます。→P.9

お知らせ

- お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.20「内側のお手入れ」を行ってください。また、P.27「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー（ または ）を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。